



413031S-2017



河南省佼佼者食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2017

---

# 固态调味料

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

河南省佼佼者食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南省佼佼者食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李秋慧。

附录 A 为本标准的规范性文件。

本标准替代 Q/HJS 0001S-2015 复合调味料（备案号：411535S-2015）

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、葡萄糖、辣椒粉、花椒粉、姜粉、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、肉桂（粉碎）、小茴香（粉碎）、蒜粉、葱粉、猪肉香精、鸡肉香精、咖喱香精、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、柠檬酸、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、焦糖色、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯中的几种为原料，经混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蒜粉、姜粉、葱粉、肉桂、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.8 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 猪肉香精、鸡肉香精、咖喱香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合附录 A 的规定。

2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	粉末状或颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	具有本产品应有的滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
总氮（以 N 计）, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 60	GB 5009.44
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注：a 仅适用于含有天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品 b 仅适用于含有酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

# Q/HXK

## 河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2015

---

### 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

河南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号 410416S-2015

2015-03-12 发布

2015-03-23 实施

---

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

Q/HXK0003S-2015

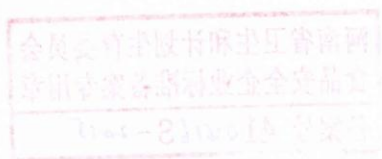
## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：钟风霞、杜成轩、王庆军。

本标准于 2015 年 03 月 12 日首次发布。



## 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

### 1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.191	食品中氯丙醇含量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
BB/T 0039	商品零售包装袋
SB 10338	酸水解植物蛋白调味液

Q/HXK0003S-2015

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

3.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
性 状	粉末状
色 泽	浅黄色至浅棕色
气 味	具有氨基酸特有的香气
滋 味	具有氨基酸特有甘鲜味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
全氮 (以氮计), g/100g	≥ 3.0
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 2.3
水分, g/100g	≤ 7.0
氯化钠, g/100g	≤ 45.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0

Q/HXK0003S-2015

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU /g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量与允许短缺量

净含量 (g)	允许短缺量	
	Qn 的百分比	g
20000	1.0	-

### 3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 食品企业通用卫生规范的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

取样品 5g 放入白瓷盘内, 观察其性状及色泽; 配制 2% 的酸水解 (大豆) 植物蛋白调味粉溶液, 用肉眼观察其杂质, 嗅其气味, 并品尝滋味。应符合表 1 规定。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.2.2 全氮的检验

按 GB 18186 规定的方法测定。

#### 5.2.3 氨基酸态氮

Q/HXK0003S-2015

按 GB 18186 规定的方法测定。

#### 5.2.4 氯化钠

按 GB 18186 规定的方法测定。

#### 5.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.2.7 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 5009.191 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 5.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 5.3.4 志贺氏菌检验

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

#### 5.3.5 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

### 5.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 6.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

### 6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 1500 克。

### 6.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。

Q/HXK0003S-2015

## 6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

## 6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

### 7.2 包装

本产品的内包装采用符合 BB/T0039 的聚乙烯食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9687 的有关规定，其质量指标应符合 BB/T 0039 的有关规定；外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。包装规格为 5kg/袋×4/箱。

### 7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

### 7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

Q/HXK0003S-2015

## 编制说明

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌(85℃, 30分钟)、喷雾干燥成粉,过振动筛后包装而制成。鉴于目前尚无国家标准及行业标准,根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照SB 10338《酸水解植物蛋白调味液》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

2015年03月12日

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、葡萄糖、辣椒粉、花椒粉、姜粉、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、肉桂（粉碎）、小茴香（粉碎）、蒜粉、葱粉、猪肉香精、鸡肉香精、咖喱香精、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、柠檬酸、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆分离蛋白、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、焦糖色、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯中的几种为原料，经混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省佼佼者食品有限公司

2017年11月17日